

# Mit der Machete auf Knöterich-Safari

Peter Becker bekämpft gebietsfremde Pflanzen, betreibt eine eigene Knöterich-Manufaktur und leitet Wildkräuter-Seminare

## Klarenthal

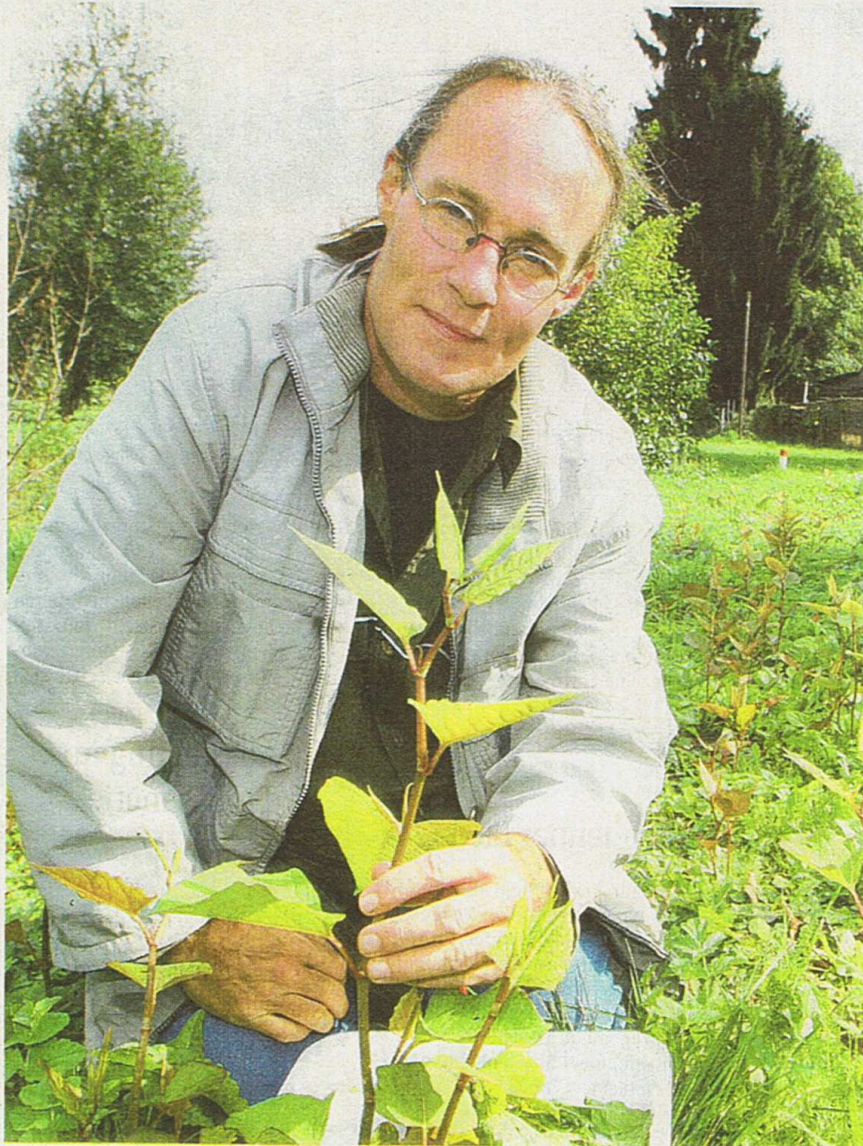
Er ist ein Mann mit vielen Interessen. Die aber doch letzten Endes alle etwas miteinander zu tun haben. VorOrt sprach mit Peter Becker, dem Knöterich- und Wildkräuter-Experten, der ein eigenes Kochstudio betreibt.

Von  
Christina Eickhorn

Frühmorgens, wenn es in Klarenthal gerade hell wird und noch kaum ein Mensch auf der Straße ist, schwingt sich Peter Becker auf seine grüne Vespa und fährt ins Nerotal. Ausgestattet mit einer Machete und der ebenfalls grünen Winzerbütt', die rund 30 Liter fasst, macht er sich auf den Weg, um im Frühling japanischen Knöterich und im Herbst indisches Springkraut zu ernten. Nachts verarbeitet der gelernte Koch die Wildpflanzen dann zu Marmelade, Relish oder Seife. Bis zu 16 Stunden täglich ist Becker auf diese Weise beschäftigt.

Begonnen hat alles vor etwa 15 Jahren mit Wildkräuter-Seminaren, an denen der Gesundheitsberater für Ernährung gelegentlich teilnahm. Über die Jahre eignete er sich so sein Wissen an, bis er schließlich vom Volksbildungswerk Klarenthal damit beauftragt wurde, selbst Seminare zu leiten. Im Laufe der Zeit entwickelte sich daraus die Idee für den Wildkräuter-Lehrpfad, der sich, in Klarenthal am Gemeinschaftszentrum beginnend, rund fünf Kilometer lang bis hin ins Wellritzal schlängelt.

Der Pfad lehrt die Besucher, welche Wildkräuter in der heimischen Vegetation vorkommen und wie man sie bestimmen kann. Auf diese Weise kann man, auch ohne professionelle Führung, eine Menge über die Kräuterpflanzung in Wiesbaden erfahren. Zur besseren Orientierung sollen in Zukunft Schilder angebracht werden, die den Standort der verschiedenen Wildkräuter markieren. Zudem ist geplant, dass in der Klarenthaler Bücherei ein von Becker selbst verfasster Wildkräuterführer ausliegen soll, den die Besucher des Lehrpfades ausleihen und begleitend zu ihrer Wildkräuterreise lesen können. „Aufgrund der großen Skepsis vor Essen, das nicht der herkömmlichen Produktion entstammt, brauchen die Menschen vor dem Verzehr



Wildkräuter-Experte Peter Becker und „sein“ Knöterich am Naturpädagogischen Lehrpfad, der von Klarenthal aus ins Wellritzal führt. (Foto: RMB/Heiko Kubenka)

die Sicherheit, die Kräuter auch richtig bestimmt zu haben“, erzählt Becker.

Neben der Betreuung der Lehrpfade gibt der Wildkräuter-Experte außerdem noch Seminare. Das Besondere daran ist, dass er direkt zu den Teilnehmern nach Hause kommt und mit ihnen in der Nachbarschaft auf Kräutersuche geht. „Wenn die Leute wissen, dass die leckeren Wildkräuter direkt vor der Haustür zu finden sind, nutzen sie das gesunde Angebot häufiger, als wenn sie zum Sammeln extra in irgendeinen Wald fahren müssen“, erklärt Becker. Im Anschluss an die Entdeckungstour kocht der Kräuterexperte mit den Seminarteilnehmern dann ein leckeres Sechs-Gänge-Menü, in dem die gesunde Ausbeute direkt verarbeitet wird. Bei einem Glas Wein freuen sich die Teil-

nehmer über Gerichte wie Wildkräutersalat, Flammkuchen mit gemischten Wildkräutern und Huflattich-Joghurt-Tarte mit Wildfruchtkompott.

Wie gesund die speziellen Zutaten sind, erklärt Becker gern: Wildkräuter und auch Wildpflanzen sind besonders reich an Vitaminen, Spurenelementen und so genannten sekundären Pflanzenstoffen. Bei einigen Krankheiten wirken sie beschwerdemindernd und unterstützen den Heilungsprozess. Der Knöterich etwa enthält Vitamin C, ist gut für Herz und Kreislauf, kann bei Frauenbeschwerden helfen, hemmt Influenzaviren und wirkt, in größeren Mengen verzehrt, verdauungsfördernd. Springkraut wirkt beruhigend auf die Nerven und kann, äußerlich angewendet, Hautirritationen vermindern. „Jede neue Pflan-

ze erschließt dem Menschen neue Inhaltsstoffe, die ihm dabei helfen können, gesund zu bleiben“, sagt Becker.

In seiner Kräuter-Manufaktur im Wiesbadener Westend verarbeitet der gelernte Koch den japanischen Knöterich, das indische Springkraut sowie einige andere Wildpflanzen wie Löwenzahn oder Brennnessel zu Marmelade und anderen Brotaufstrichen.

Mit der Ernte begonnen hatte Becker jedoch ursprünglich nicht aus kulinarischen Gründen, sondern weil die Stadt Wiesbaden ihn bei der Bekämpfung des japanischen Knöterichs um Hilfe bat. Sowohl der Knöterich als auch das indische Springkraut gelten nämlich allgemein als problematisch, da die schnellwüchsigen Pflanzen durch ihre Ausbreitung heimische Pflanzenar-

ten verdrängen. Becker entwickelte daraufhin ein Konzept, durch das Knöterich und Springkraut umweltschonend und gewinnbringend eingedämmt werden können. Durch regelmäßige Ernte schwächt der 42-Jährige die gebietsfremden Pflanzen so lange, bis ihr Bestand an der betreffenden Stelle restlos zurückgegangen ist.

Während Knöterich und Springkraut üblicherweise kostenaufwendig und mit Hilfe von Chemikalien vernichtet werden, nutzt Becker die Ernte, um seine Bio-Produkte herzustellen. Diese verkauft er dann über das Internet oder auf dem Wiesbadener Wochenmarkt.

Beckers Motivation, sich für die Umwelt zu engagieren und mit neuen Lebensmitteln zu kochen, liegt in seiner Kindheit begründet. Bereits in jungen Jahren interessierte sich der Wildkräuter-Experte für Botanik. Als Jugendlicher testete er alle möglichen Pflanzen, um zu sehen, welche von ihnen essbar und nahrhaft sind. Der Forscherdrang, neue Lebensmittel zu entdecken, ist ihm über die Jahre nicht abhanden gekommen und der Einfallreichtum Beckers wird damit belohnt, dass er seit gut zwei Jahren von seiner Knöterich-Manufaktur kostendeckend leben kann.

Abgesehen von finanziellen Aspekten und dem Umweltschutz, liegt Becker auch die politische Dimension seiner Arbeit am Herzen. Wer heimische Produkte konsumiere, stärke nicht nur die ansässige Landwirtschaft, die kurzen Transportwege hätten zudem positive Auswirkungen auf die Umwelt und das Klima. „Die stärkste politische Macht der Bürger ist ihre Kaufkraft. Unsere tägliche Konsumwahl trägt entscheidend zu den politischen Verhältnissen auf der Welt bei“, ist Becker überzeugt.

Mit seinem neuesten Projekt „Taro Symbiose“ engagiert sich der Gesundheitsberater für die Verbreitung der Tarowurzel als Nahrungsmittel in Deutschland. Die Wurzel wächst hauptsächlich in Flachlandregionen Äthiopiens. Mit ihrer Etablierung auf dem deutschen Markt könnte das Entwicklungsland unterstützt und der eigene Speiseplan durch ein weiteres gesundes Nahrungsmittel ergänzt werden.

Weitere Informationen zu Peter Becker und seinen Projekten unter [www.newtritionink.de](http://www.newtritionink.de).